

A LA CARTE MENY

Förrätter

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG)	125:-
med grön tapenade och saltorkad tomatkräm	
TARTAR PÅ NORRLÄNSK KO	215:-
med jalapenomajonnäs, gravad äggula, syrad rödlök, hyvlad västerbottensost, rotfruktskrisp, picklade senapsfrön och torkad vinäger	

Varmrätter

ÄLGBOLOGNESE	275:-
med gnocchi, kantareller, spenat och västerbottensost	
VEGETARISK BOLOGNESE (VEG)	275:-
med gnocchi, kantareller, spenat och västerbottensost	
SMASHBURGARE 150G	275:-
med sötpotatisbröd, picklad rödlök, silverlök, jalapenomajonnäs, isbergssallad, biffomat, pepperjackcheese, saltgurka, hemgjord ketchup och klyftpotatis	
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND	375:-
med bearnaisesås, oxsvanssky, vintergrönsaker och klyftpotatis	
HUMMERBISQUE	385:-
med rödingfilé, picklad lök, fänkålemulsion och surdegsbröd	
VECKANS VILTKÖTT	495:-
med kantarellsås, vintergrönsaker, lingonrippel, picklade trattkantareller och potatiskaka med gruyèreost	
<i>Varierar efter tillgång, fråga din servitör vad som serveras idag</i>	

Dessertes

TVÅ GJUTNA PRALINER	98:-
med liten espresso	
EN KULA ÅKERBÄRSSORBET	98:-
på krossade drömmar	
BLÅBÄRSTIRAMISU	159:-

Övriga rätter

KVÄLLENS HUSMANSKOST	198:-
med sallad, bröd och smör	

Barnmeny

FARMORS GODA PANNKAKOR	100:-
med vispad grädde och sylt	

A LA CARTE MENU

Starters

CHEESE GRATINATED GARLIC BREAD (VEG) with green tapenade and sun-dried tomato cream	125 SEK
NORTHERN COW TARTARE with jalapeno mayonnaise, grated egg yolk, pickled red onion, grated västerbotten cheese, pickled mustard seeds, root vegetable crisp and dried vinegar	215 SEK

Main Courses

MOOSE BOLOGNESE with gnocchi, chanterelles, spinach and västerbotten cheese	275 SEK
VEGETARIAN BOLOGNESE (VEG) with gnocchi, chanterelles, spinach and västerbotten cheese	275 SEK
SMASHBURGER 150G with sweet potato bun, pickled red onion, silver onion, jalapeno mayonnaise, steak tomato, iceberg lettuce, pepperjackcheese, pickles, homemade ketchup and potato wedges	275 SEK
RED WINE BRAISED BEEF CHEEK with béarnaise sauce, oxtail gravy, winter vegetables and potato wedges	375 SEK
LOBSTER BISQUE with char fillet, pickled onion, fennel emulsion and sourdough bread	385 SEK
VENISON OF THE WEEK with chanterelle sauce, winter vegetables, lingonberry ripple, pickled funnel chanterelles and potato cake with gruyere cheese <i>Varies according to availability, ask your waiter what is served today</i>	495 SEK

Desserts

TWO MOULDED PRALINES with small espresso	98 SEK
A SCOOP OF ARCTIC RASPBERRY SORBET on crushed cookies	98 SEK
BLUEBERRY TIRAMISU	159 SEK

Other Courses

TONIGHT'S SPECIAL with salad, bread and butter	198 SEK
---	---------

Child Menu

THIN PANCAKES with whipped cream and jam	100 SEK
---	---------